



Unser Weihnachtsmenü

Topinambursuppe mit Linsen und Speck

Knusprige Ente mit Kürbis und Bratäpfeln

Wickelklöße mit Speck und Petersilie

Nougat-Mousse mit Kompott

Das liebevolle Anrichten ist das A und O bei einem guten Weihnachtsessen.



Holger Gniffke plant pro Person etwa 500 g Fleisch ein.



Das Gemüse schmort zunächst mit den Flügelspitzen, dem Hals und den Innereien im Ofen.



Die Ente kann ruhig prall gefüllt werden.



Hokkaido-Kürbis darf man mit der Schale verarbeiten.

Tipps für drei köstliche Gänge

Von Susann Moll

Zu Weihnachten hat die ganze Familie ihr Kommen angekündigt? Dann ist es höchste Zeit sich Gedanken zu machen, was auf den Tisch kommt. Holger Gniffke hat ein Drei-Gänge-Menü entwickelt und darin Traditionelles neu kombiniert.

PENZLIN. Holger Gniffke öffnet langsam den Backofen. Die Küche füllt sich mit leckerem Bratenduft. „Da wird einem richtig warm ums Herz“, sagt er. Es gibt Entenbraten. Da seien die Menschen im Nordosten nicht experimentierfreudig. Zu Weihnachten muss es traditionell so ein Braten sein. Das ergab eine Befragung der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung Penzlin, deren Chef Gniffke ist.

fruchtige Säure der Orange gut. Die leicht bittere Note ihrer Schale hebe die anderen Aromen noch an, erklärt der Lebensmitteltechnologe. Er empfiehlt also eine Bio-Orange zu verwenden, damit auch die Schale mitgegessen werden kann.

Zum Salzwasser könnte auch Honig kommen
Holger Gniffke bepinselt die erst leicht gebräunten Enten mit etwas Salzwasser. Gewissenhaft streicht er sie von allen Seiten ein. Vier- bis fünfmal sollte jeder Koch das machen. „Das Salz treibt die Flüssigkeit aus der Haut, so wird sie schön knusprig“, verrät er. Alternativ könne man Salz und Honig mischen. Dann schließt er die Ofenluke wieder. Jetzt ist es Zeit die Beilagen vorzubereiten. Zur Ente soll es gebackenen Hokkaido-Kürbis und Bratäpfel

geben. Holger Gniffke schneidet den Kürbis in Stücke. Etwas Öl und Ingwer dazu, schon ist er fertig vorbereitet. Nun die Äpfel: Mit einem Messer entfernt der Küchenmeister die Kerngehäuse der Früchte. Für deren Füllung hat er zuvor Schalotten glasig gedünstet und mit kleingeschnittenem Rosmarin und geraspelter Marzipan-Rohmasse vermischt. „Wer gutes Marzipan verwenden will, sollte darauf achten, dass Mandeln bei den Zutaten an erster Stelle stehen und nicht Zucker“, gibt er als Tipp mit. Diese Mischung stopft Gniffke in die Äpfel. Hier hat er noch einen Hinweis: Die Bratäpfel werden besonders lecker, wenn eine saure Apfelsorte, zum Beispiel der Boskop, verwendet wird. Die Beilagen kommen später einfach mit zur Ente in den Bräter und können dort

auch noch etwas von ihren Aromen aufsaugen. Als Vorspeise gibt es in Gniffkes Weihnachtsmenü eine Topinambursuppe. Die hellbraunen Knollen gräbt er frisch in seinem Garten aus. Klein geschnitten kommt das Wurzelgemüse dann erst mal in den Ofen. Anders als beim Kochen konzentriert sich das Aroma beim Backen. So kommt der fein-nussige Geschmack des Topinambur später in der Suppe besser zum Vorschein. Mit Schalotten, Sahne, Gemüsebrühe und Gewürzen püriert, entsteht ein ganz feines Mundgefühl, verspricht Holger Gniffke. Grund für das buttrige Aroma des Topinambur ist sein Inhaltsstoff Inulin, ein wasserlöslicher Ballaststoff. Um Kontraste dazu zu setzen, serviert Gniffke die Suppe mit Rucola-Blättchen, schwarzen Beluga-

Linien, leicht gerösteten Koriander-Samen und knusprig gebratenen Schinken-Chips. Außerdem gibt er einen Schuss Haselnussöl dazu, als Alternative würde auch ein wenig Amaretto passen. Nach etwa zwei Stunden macht Holger Gniffke den Test: Ist der Braten gar? Dazu sticht er mit einem Schaschlik-Spieß ins Gelenk einer Entenkeule, wartet kurz, zieht die Nadel dann heraus und hält sie sich an die Nasenspitze. Ist die Nadel richtig heiß, ist die ganze Ente fertig gegart. Komponenten wie der Braten oder der Kloß sollen frisch zubereitet werden. Aber die Vorsuppe und auch den Nachtisch sollte man ruhig schon vor dem Weihnachtsfest zubereiten, rät Holger Gniffke. „Denn wenn die ganze Familie zusammenkommt, soll doch nicht einer in der Küche stehen.“ Gute Vorbereitung ist alles bei einem festlichen Drei-Gänge-Menü!

Petersilie“, erklärt Gniffke. Die Masse verteilt er auf dem Teig und rollt ihn auf. Eingewickelt im Tuch kommt der Kloß dann in reichlich kochendes Wasser. Wer zu Hause kein Passiertuch hat, kann genauso gut ein normales Geschirrtuch verwenden. Nach etwa zwei Stunden macht Holger Gniffke den Test: Ist der Braten gar? Dazu sticht er mit einem Schaschlik-Spieß ins Gelenk einer Entenkeule, wartet kurz, zieht die Nadel dann heraus und hält sie sich an die Nasenspitze. Ist die Nadel richtig heiß, ist die ganze Ente fertig gegart. Komponenten wie der Braten oder der Kloß sollen frisch zubereitet werden.

Ein Geschirrtuch leistet gute Dienste
Zum Braten soll es nicht normale Salzkartoffeln geben, sondern Klöße. „Zu festlichen Anlässen ist das der Favorit“, sagt Holger Gniffke. Für das wichtigste Familienfest hat er sich auch da etwas Besonderes ausgedacht – fürs Auge und für den Gaumen. Der Küchenmeister bestreut ein Passiertuch mit Mehl und massiert es leicht in die Fasern ein. Dann rollt er den Kloßteig darauf aus. „Wir machen einen Wickelkloß und füllen ihn mit einer Mischung aus Schinkenspeck, Semmelbröseln und



Topinambursuppe mit Linsen und Speck

- Zutaten für 4 Personen**
- 50 g Belugalinsen
 - 400 g Topinambur
 - weißer Pfeffer
 - Salz
 - 1 El Zucker
 - 4 El Rapsöl
 - 1 Tl Koriandersaat
 - 3 Blätter Rucola
 - 75 g Schalotten
 - 500 ml Gemüsefond
 - 125 ml Schlagsahne
 - Cayennepfeffer
 - 40 g Frühstücksspeck in Scheiben
 - 4 Tl Haselnussöl

Zubereitung
1. Am Vortag die Linsen in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag den Topinambur schälen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Topinambur auf ein Backblech legen und mit Pfeffer, Salz, Zucker und

2 El Rapsöl mischen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) etwa 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 2. Linsen im Sieb kalt abspülen und in einem Topf mit Wasser bedecken 12 bis 15 Minuten bei milder Hitze garen. Koriander in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann grob zerstoßen. Rucola waschen, putzen und ein wenig zerzupfen. Topinambur aus dem Ofen nehmen. 3. Schalotten fein würfeln und im restlichen Rapsöl andünsten. Topinambur dazugeben. Mit Fond und Sahne auffüllen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und 10 Minuten leise kochen lassen. Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze rundherum knusprig

ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Die Linsen gut abtropfen lassen, zur Suppe geben und erhitzen, eventuell nachwürzen. 4. Die Suppe in vorgewärmte Schalen füllen, mit Frühstücksspeck, Koriandersaat und Rucola bestreuen und mit Haselnussöl beträufeln.



Die Knollen des Topinambur werden jetzt geerntet.

Knusprige Ente mit Kürbis und Bratäpfeln

- Zutaten für 6 Personen**
- Für die Sauce**
- Flügelknochen, Hals und Innereien von der Ente
 - 600 g Geflügelklein von Gans, Ente oder Hühnchen
 - 2 El Rapsöl
 - 400 g Röstgemüse (Sellerie, Zwiebeln, Möhren)
 - 2 Tl Tomatenmark
 - 200 ml Rotwein, trocken
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 1 El schwarze Pfefferkörner
 - 3 Wacholderbeeren
 - 5 Pimentkörner
 - 3 Tl Speisestärke
 - 1 Granatapfel

- Ente und Beilagen**
- 1 frische Ente, 3 kg
 - 2 Bio-Orangen
 - 300 g Zwiebeln
 - 5 Zweige Rosmarin
 - Salz
 - 1 kg Hokkaidokürbis
 - 30 g frischer Ingwer
 - 4 El Rapsöl
 - 6 Schalotten
 - 30 g Marzipanrohmasse
 - 6 kleine Äpfel, à 100 g
 - Küchengarn

Zubereitung
1. Von der Ente Flügelspitzen und Hals abschneiden. Grob hacken. Innereien (bis auf die Leber) grob schneiden. Geflügelklein, Flügelknochen, Hals und Innereien mit Öl in einer Saftpfanne mischen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3-4, Umluft 190 °C) auf der untersten Schiene 1 Stunde braun rösten. Röstgemüse putzen, grob schneiden und nach 40 Minuten zugeben. Dann alles in einen großen Topf umfüllen. Stark erhitzen. Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen. Mit 3 Liter kaltem Wasser auffüllen. Gewürze zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 3 Stunden kochen lassen. Fond (ca. 1,2 Liter) durch ein sehr feines Sieb in einen Topf gießen, entfetten und auf 400 ml einkochen. Sauce abkühlen lassen. 2. Für die Ente die ungeschälten Orangen, Zwiebeln und 3 Zweige Rosmarin grob schneiden. Ente damit füllen.

Keulen locker mit Küchengarn zusammenbinden. Ente rundherum mit Salz einreiben und mit der Brustseite nach unten in eine Saftpfanne oder einen großen Bräter legen. 200 ml Wasser angießen. Auf unterster Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) 30 Minuten garen. Ente wenden und weitere 2 1/2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit leicht gesalzener Wasser bestreichen (insgesamt 400-500 ml). Damit die Saftpfanne nicht überläuft, die Flüssigkeit aus der Saftpfanne in einen Topf abschöpfen. 3. Den Kürbis entkernen und in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Beides mit 2 El Öl mischen. Für die Bratäpfel die Schalotten fein würfeln und in 2 El Öl in einem Topf glasig dünsten. Vom restlichen Rosmarin die Nadeln abzupfen und fein schneiden. Marzipan



raspeln, mit Rosmarin und Schalotten mischen. Aus den Äpfeln mit einem Apfel-ausstecher das Kerngehäuse ausstechen und die Marzipan-Rosmarin-Masse einfüllen. 4. Ente aus dem Ofen nehmen. Flüssigkeit und Fett abgießen. Vom Entenfett 100 ml in die Saftpfanne geben. Ente

mit der Brust nach oben wieder hineinlegen. Kürbis drum herum verteilen. 30 Minuten bei 200-220 °C garen. Nach 15 Minuten die Äpfel zugeben. 5. Granatapfel halbieren, eine Hälfte auspressen, aus der anderen die Kerne mit einem Löffel aus der Schale klopfen. 200 ml Entenfond

mit 6-8 El Entenfett zur vorbereiteten Entensauce geben, aufkochen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Saft und Kerne zur Sauce geben, mit Salz abschmecken. Ente tranchieren. Mit Kürbis, Äpfeln und der Granatapfelsauce servieren.

Wickelklöße mit Schinkenspeck und Petersilie

- Zutaten für 6 Personen**
- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
 - 50 g Butter
 - 100 g Semmelbrösel
 - 300 g Mehl
 - 2 Eier
 - Salz
 - 50 ml Milch bei Bedarf
 - 1/2 Bund Petersilie
 - 200 g Schinkenspeck, gewürfelt

Zubereitung
1. Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) etwa 1 Stunde und 20 Minuten weich garen. 2. Inzwischen Butter in einer Pfanne zerlassen, die Semmelbrösel und die Schinkenwürfel darin hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilie fein hacken. 3. Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, leicht abkühlen lassen und auswickeln. Kartoffeln pellen und durch



die Presse drücken. Mit Mehl, Eiern, Salz und Milch (bei Bedarf) zu einem glatten Teig verkneten. Teig 5 mm dünn auf einem leicht bemehlten Tuch auf 30 x 20 cm ausrollen. Brösel-Schinkenmischung und gehackte Petersilie darauf verteilen. Teig mithilfe des Tuchs aufrollen.

Enden des Tuchs mit Küchengarn zusammenbinden. 4. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Kloßrolle einlegen und 30 Minuten ziehen lassen. Rolle herausnehmen, auswickeln und in 12 Scheiben schneiden. Zur Ente mit Kürbis und Bratäpfeln servieren.

Nougat-Mousse mit Kompott

- Zutaten für 6 Personen**
- Nougat-Mousse:**
- 2 Blätter weiße Gelatine
 - 50 g Nuss-Nougat-Masse
 - 50 g dunkle Kuvertüre
 - 2 Eigelb
 - 2 El brauner Rum oder Orangensaft
 - 300 ml Schlagsahne

- Kompott:**
- 5 Bio-Orangen
 - 5 Maracujas
 - 50 g brauner Zucker
 - 3 Korianderkörner
 - 1 Tl Speisestärke
 - 2 El brauner Rum oder Orangensaft

Schoko-Splitter:

- 40 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung
1. Für die Mousse Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Nougat und Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad zerlassen. Eigelbe und Rum in einem Schlagkessel verschla-

gen und über dem heißen Wasserbad cremig und heiß aufschlagen. Nougat-Kuvertüre-Mischung über dem Wasserbad unter Rühren zugießen. Gelatine ausdrücken, unter die heiße Nougatmischung rühren. Masse 10 Minuten abkühlen lassen, dabei wiederholt umrühren. 2. Sahne steif schlagen. 1/3 unter die Schoko-Masse rühren, Rest unterheben. In eine Schüssel (ca. 20 cm Ø) füllen. Über Nacht kaltstellen. 3. Fürs Kompott 3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen halbieren, die Hälften in sehr dünne Scheiben schneiden. Von einer Orange 1 Tl Schale fein abreiben. Aus

zwei Orangen 125 ml Saft auspressen. Die Maracujas halbieren, das Innere mit einem Löffel in einen Messbecher geben. Masse durch ein Sieb streichen, die Kerne aufbewahren. Püree, Orangensaft und -schale, Zucker und Koriander aufkochen. Stärke und Rum glatt rühren, in den Saft rühren und erneut aufkochen. Masse durch ein Sieb über die Orangenscheiben gießen, Maracujakerne untermischen und das Kompott abkühlen lassen. 4. Für die Schoko-Splitter Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad zerlassen. Kuvertüre auf Backpapier gießen, mit Backpapier bedecken und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Beide Lagen mit der Kuvertüre eng aufrollen. Für 1 Stunde in den Tiefkühler legen. Aus der Mousse Nocken stechen, mit Kompott anrichten. Papiere mit Schokolade entrollen. Splitter über die Mousse streuen und servieren.

